I miei tour Vinosi… ad Aosta. “La Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle”

L’impulso alla creazione della cooperativa tra i piccoli produttori di Morgex e de la Salle fu data dallo stesso parroco, Don Alessandro Bougeat. Nacque cosi’ l’Association des Viticulteurs che diede seguito nel 1983 all’attuale “Cave du Vin Blanc de Morgex e de la Salle”, che ormai annovera un centinaio di soci attivamente presenti nella conduzione dell’ azienda.

Il vigneto ai piedi del Monte Bianco, raggiunge un'altitudine di 1200 metri. Per salvaguardarlo dai danni del gelo e del vento si usa l'allevamento a pergole basse, sorrette talvolta da sostegni in legno o da caratteristiche pietre tipiche della zona.

Grazie alle condizioni di temperatura e di secchezza nell'aria, sono sfavorite le malattie crittogamiche *(malattie parassitarie causate da funghi)*, con conseguente minore necessita' di trattamenti. Qui il protagonista è il Prié Blanc, vitigno autoctono selezionato per il suo perfetto adattamento.

Durante la visita in cantina mi ha colpito sentire da Nelly Dainé la mia personale guida nonchè amica, il motto della Cave: "In vigna come 2000 anni fa.. in cantina come fra 2000 anni". Bè, questo per far capire quanto tradizione e tecnologia debbano andare a braccetto.

Oltre a raccontarmi dei nove vini in produzione di cui sette DOC, si è soffermata in particolare sul loro figlio prediletto, il vin de glace denominato "Chaudelune". Eh

sì, perché questo vino da meditazione ha una vendemmia invernale eseguita tra i -5 e i -10 gradi, solitamente di notte. Le uve vengono pigiate ghiacciate, e fermentate in botti di sette legni tipici valdostani piu due barrique di rovere.